



Bijgerechten

Louisiana coleslaw

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram rode kolen (flinterdun gesneden)
200 gram witte kolen (geraspt)
2 wortelen (geraspt)
1/4 stokbrood (uit mekaar getrokken)
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
1 theelepel mosterd
100 milliliters water
1 eetlepel honing
10 milliliters azijn
olijfolie
bladpeterselie (verse, fijngehakt)
1 theelepel currypoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de azijn, water en honing in een steelpannetje en verwarm kort tot de honing is opgelost, laat even afkoelen.

Doe de rode kool in een propere weckpot en overgiet met het azijnmengsel. Laat minstens 3 uur staan in de koelkast.

Meng de mayonaise, zure room, mosterd en het currypoeder onder mekaar en roer door de wortels en witte kool. Kruid bij met peper en zout en schep over in een serveerschaal.

Bak nu de broodstukken krokant in rijkelijk wat olijfolie en verspreid ze over de salade, samen met de opgelegde rode kool en verse peterselie.

